

「宮武将吾のランチパーティー 2015年11月19日より」

グreek・ヴェジタブルブイヨン 宮武将吾の
ランチパーティーレシピ



- 1 玉ねぎ、ニンジン、ジャガイモ、セロリ、ズッキーニ、キャベツ、ベーコンを1.5cm程度の角切りにする。ニンニクのみじん切りとオリーブオイルを鍋に入れ、火にかける。
- 2 用意した野菜（ジャガイモだけ後で加える）を加え、軽く炒める。
- 3 皮と種を除いたトマトを角切りにし、鍋に加える。
- 4 チキンスープを加え、15～20分程度弱火にかけた後、ジャガイモを加える。
- 5 野菜に火が通ったら、ラーメンを加える。
- 6 レモン汁少々とバジル、パセリ、オレガノの粗みじん切りを加えて完成。

材料(4人分)

玉ねぎ	80g
ニンジン	80g
ジャガイモ	80g
セロリ	80g
ズッキーニ	80g
キャベツ	80g
ベーコン	80g
チキンスープ	約1.5L
ラーメンの麺	麺の1/6位
パセリ、オレガノ、バジル	各5g
レモン汁	10cc～20cc
オリーブオイル	20cc
ニンニク	少1片
トマト	1個

レシピで使用している商品のご紹介



サンヨー
「みそラーメンが鍋になりました」
鍋スープラーメンセット 284g